Brandteigkrapferln mit Beeren

Die Brandteigkrapferln mit Beeren sind ein wundervolles Rezept für Feinschmecker. Die köstliche Süßspeise ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

125 ml	Wasser
25 g	Butter
1 Prise	Salz
70 g	Mehl
2 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif
200 g	Beerenmischung
	Staubzucker, zum Garnieren

Zubereitung

1. Für die **Brandteigkrapferln mit Beeren** zuerst den Brandteig zubereiten. Dafür das Wasser mit der Butter und eine Prise Salz aufkochen lassen. Nachdem die Butter geschmolzen ist das Mehl hinzugeben und mit einem Kochlöffel rühren bis sich ein glatter Teigklotz gebildet hat.

2. Den Teig in eine Rührschüssel geben und die Eier einzeln mit dem Knethaken eines Handmixers unter den warmen Brandteig rühren bis dieser wieder glatt und glänzend ist.

3. Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Nun den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und zu etwa 6 bis 7 gleich große Häufchen auf das Backpapier spritzen. Auf genug Abstand achten da die Brandteigkrapfen

noch aufgehen werden. Im Backofen auf mittlere Schiene zirka 20-25 Minuten goldgelb backen. Die Krapferln herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Fülle das Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Brandteigkrapferl aufschneiden und das Obers mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Krapferln füllen. Die gewaschenen frischen oder aufgetauten Beeren darüber verteilen und den Deckel darauf setzen. Mit Staubzucker bestäuben.

Tipp